

DOSSIER DE PRESSE

LE FRUIT À PAIN POLYNÉSIEN DÉBARQUE

Une filière en structuration

Réception des premiers vitroplants - Vendredi 3 octobre 2025

Contexte du projet

UN PARTENARIAT À TROIS MAINS



Signature de la convention le 8 mars 2024 entre Jeannick Atchapa, maire de Bras-Panon, Frédéric Vienne (à dr.), alors président de la Chambre d'Agriculture de La Réunion et Thomas Moutame (à g.) président de la Chambre d'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) de Polynésie Française.

Souvenez-vous : le 8 mars 2024, la commune de Bras-Panon, la Chambre d'Agriculture de La Réunion et la Chambre d'Agriculture et de la Pêche Lagonaire (CAPL) de Polynésie Française signaient à l'hôtel de ville une convention cadre visant à accompagner le développement d'une filière locale du fruit à pain.

Un an et demi plus tard, les premiers vitroplants de fruit à pain débarquent en provenance de Polynésie. Cette initiative inscrite au Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la ville s'inscrit dans une démarche de soutien à la production locale et de promotion d'une alimentation durable et de proximité.

Partenariat conclu pour une durée de trois ans renouvelables



UN PARTENARIAT EN TROIS AXES



- **Information économique**

Fournir aux producteurs et aux acteurs publics des données fiables pour mieux comprendre les modèles économiques et sociaux associés à ces filières.

- **Information technique**

Accompagner les agriculteurs grâce à des formations, au transfert de savoir-faire et à l'expertise polynésienne, notamment en facilitant l'approvisionnement en plants sains et adaptés.

- **Structuration du réseau d'acteurs**

Fédérer producteurs, transformateurs, collectivités et restaurateurs afin de créer une filière organisée, capable d'approvisionner les marchés locaux (restauration collective, circuits courts, transformation).

Pourquoi le fruit à pain ?

UNE RESSOURCE LOCALE À VALORISER



Atelier culinaire de transformation du fruit à pain sur le plateau technique de Bras-Panon

Le fruit à pain occupe une place importante dans l'alimentation réunionnaise.

- **Riche en nutriments**, il constitue une alternative intéressante aux produits importés.
- **Polyvalent**, il peut être cuisiné et transformé de multiples façons : en chips croustillantes, en frites, en achards, en gratin, en steak végétal et bien d'autres préparations gourmandes.
- Sa culture contribue à la **souveraineté alimentaire** et au développement des circuits courts, tout en valorisant un patrimoine agricole et culinaire unique.



INFO BONUS

Le saviez-vous ?

Fait amusant : le fruit à pain est aussi connu comme le "fruit de l'amour". Autrefois, le père de la promise demandait au futur époux s'il possédait un pied de fruit à pain, gage de richesse et surtout de sa capacité à nourrir sa future famille.

2500 vitroplants polynésiens, à quelles fins ?

UNE INNOVATION AU SERVICE DE L'AGRICULTURE



Les 2500 vitroplants de fruit à pain introduits à Bras-Panon proviennent de Polynésie et appartiennent à la variété Raje.

Les vitroplants au départ de Polynésie, le 25 septembre 2025.



Cette variété présente plusieurs atouts :

- une entrée en production plus rapide,
- des fruits plus gros et de meilleure qualité
- une réduction du nombre de graines, facilitant la consommation et la transformation.

Ces caractéristiques en font un levier majeur pour structurer une filière locale autour du fruit à pain et encourager son intégration dans l'alimentation quotidienne et la transformation.

Mise en oeuvre

UN DÉPLOIEMENT EN DEUX ÉTAPES

- **Phase pépinière**

Installation des vitroplants sur le territoire afin d'assurer leur acclimatation et leur suivi technique dans des conditions contrôlées. Cette étape permet de sécuriser la croissance initiale et de préparer une diffusion progressive auprès des producteurs.

- **Phase expérimentale**

Mise en place de plantations sur des parcelles pilotes, en partenariat avec des agriculteurs volontaires. Cette phase vise à tester les performances des vitroplants dans le contexte local (rendement, qualité des fruits, adaptation aux conditions pédoclimatiques) et à recueillir les premiers retours d'expérience en vue d'un déploiement plus large.



Les agriculteurs volontaires pourront expérimenter la culture de fruit à pain à grande échelle.





Perspectives et retombées attendues

- Renforcer la production locale de fruit à pain
- Favoriser son intégration dans la restauration collective et l'alimentation quotidienne
- Promouvoir une consommation locale, saine et bénéfique pour la santé
- Encourager une approche plus écologique des modes de production et de consommation
- Réduire la dépendance aux produits importés et tendre vers une plus grande souveraineté alimentaire
- Créer de nouvelles opportunités de transformation et de valorisation économique